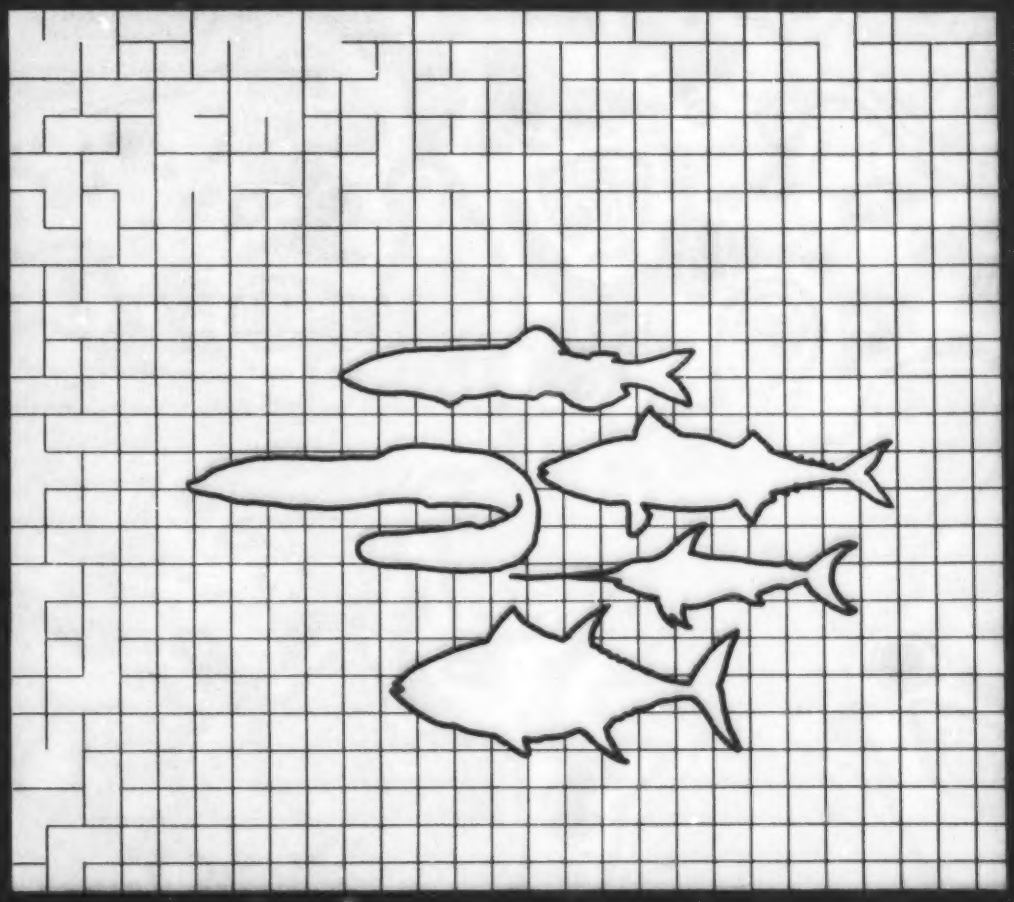
Scientific Excellence • Resource Protection & Conservation • Benefits for Canadians

UNDERWATER WORLD



Fisheries and Oceans
Pêches et Océans

Canada

Atlantic Pelagic and Diadromous Fish

Fish that range through the water column are known as "pelagic" species, to differentiate them from "groundfish" which feed and dwell near the bottom. Feeding mainly in surface or middle depth waters, pelagic fish travel mostly in large schools, turning and manoeuvring in close formation with split-second timing.

Best known of the pelagic populations of Canada's Atlantic coast are herring, but others in order of economic importance include mackerel, swordfish, bluefin tuna, and capelin. Most of the diadromous fish, notably the salmon, smelt and gaspereau, migrate from freshwater to the sea and back again for spawning. Eels migrate in the opposite direction, spawning in saltwater but entering freshwater to feed.

Pelagic species are generally very streamlined. They are blue or blue-gray over their backs and silvery-white underneath — a form of camouflage when in the open sea.

They are caught both in inshore and offshore waters, principally with midwater trawls, purse seines, gillnets, traps and weirs.

Herring *(Clupea harengus)*

Herring is a major component of Atlantic Canada's annual fisheries catch. They are found all along the northwest Atlantic coast from Cape Hatteras to Hudson Strait. Herring fishing areas in Canadian waters include the Bay of Fundy, Chedabucto Bay, N.S., the Gulf of St. Lawrence, and along the northeast and south coasts of Newfoundland.

Atlantic herring have a streamlined body which is steel-blue or greenish-blue on the back with green reflections. The sides and belly are silvery. The body is very deep but relatively slender and the mouth is large with the lower jaw projecting a little beyond the upper. The tail is deeply forked and there is a single dorsal fin. The scales are large and loosely attached.

Herring may attain a length of 43 cm and a weight of .68 kg. However, average-sized herring in the catch weigh only about .23 kg.

Weirs and purse seines are the principal methods of fishing in the Bay of Fundy sardine fishery, which is based on immature herring. Weirs operate during the spring and summer months and purse seines account for a considerable portion of the catch in all seasons.

The gillnet is the major gear used in the spring spawning herring fishery of the Chaleur Bay, Northumberland Strait and Magdalen Islands. Traps are also important in some areas. The purse seine is the major fishing gear in the herring fisheries off the Atlantic coast of Nova Scotia.

Herring are processed and marketed in various forms. About half of the catch is marketed fresh or as frozen whole dressed fish and fillets, one quarter is cured, including salted and vinegar-cured, and the rest is either canned, mainly as sardines, kippered snacks and fillets, or used for fish meal and oil.

Atlantic salmon *(Salmo salar)*

Atlantic salmon are world-renowned as sport fish notable particularly for their fighting qualities as well as their succulent, delicious pink flesh. They are also caught commercially and command a higher price on the food market than most other fish.

Reared in freshwater, they migrate to the sea where they live for one or more years, returning to their native streams to spawn. They are found on both sides of the North Atlantic. On the North American side they range from Ungava Bay to northern New England. Most Canadian rivers, including those flowing into the Gulf of St. Lawrence, support runs of salmon.

Like other members of the salmon family, Atlantic salmon have a stout but streamlined body, small scales and a small fleshy fin on the back just in front of the tail. Colour varies with age and stage of development, but when in the sea they are silvery on the sides and belly. The back varies through shades of brown, green and blue. There are numerous black spots, usually x-shaped, scattered along the body.

Salmon may weigh up to 28 kg but rarely exceed 14 kg. The average weight in the commercial catch is 4.5 kg.

Commercial fishing for Atlantic salmon is permitted in some areas with trapnets or gillnets. Anglers fishing the rivers use rod and line.

Salmon are marketed fresh, frozen or smoked.

Mackerel ***(Scomber scombrus)***

Mackerel are streamlined swift-swimming ocean fish which migrate extensively through the open sea. They approach the Canadian Atlantic coast in late May in large schools. In the fall they head out to sea for the zone of warmer water which flanks the outer edge of the Continental Shelf. Their migratory patterns vary somewhat from year to year as does their abundance.

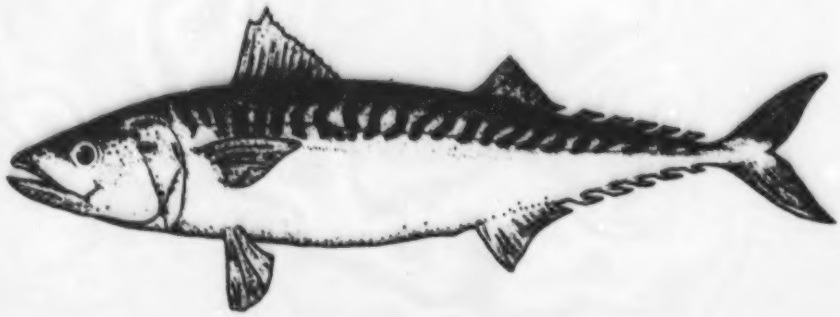
Among the handsomest of fish, Atlantic mackerel are easily distinguished by the dark, tiger-like stripings on the back, the blue and silver body and the small finlets near the tail. The scales are very small. They are known to reach a length of 53 cm and to weigh as much as 1.8 kg.

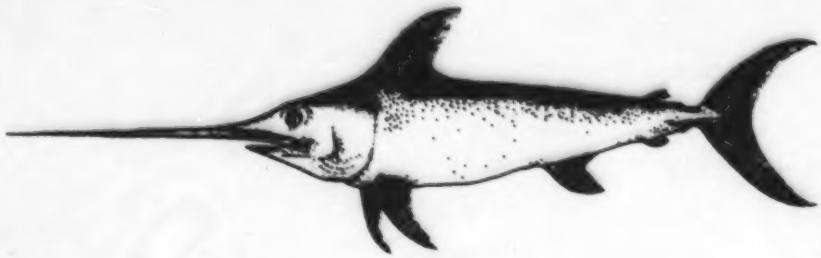
Mackerel populations are found on both sides of the North Atlantic Ocean. On the North American side they are found from Black Island, Labrador, to Cape Hatteras off North Carolina.

In Canadian waters mackerel are fished from the Bay of Fundy to Newfoundland, with best catches being made off southwestern Nova Scotia and in the Gulf of St. Lawrence around the Magdalen Islands, Prince Edward Island and Cape Breton.

About one third of the mackerel catch is taken with purse seines, another third with trapnets and weirs, and the balance with poundnets, gillnets and trawls.

Mackerel are a delicious fish, but do not keep as well as some other species that have less oil in their tissue. Salted, smoked and fresh mackerel are consumed in large quantities while salted or pickled mackerel are widely exported. Small quantities are canned or used as bait for swordfish and lobsters.





Swordfish *(Xiphias gladius)*

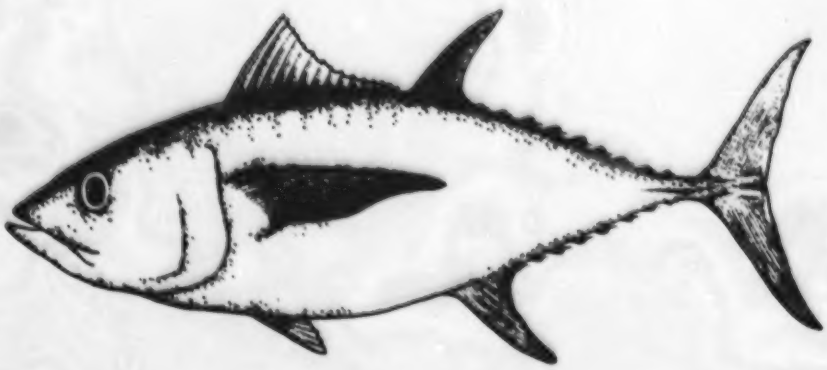
Swordfish derive their name from the swordlike projection on the upper jaw which may be up to one third their full length. They grow to a length of nearly 4.5 m and can weigh over 450 kg, although the dressed weight size in the Canadian catch ranges anywhere between 18 and 158 kg.

Adult swordfish are a dark metallic blue-purple on the back and upper part of the sides, shading to silver-grey and white on the belly. Notable characteristics include the "sword" and the absence of both teeth and scales.

Migratory by nature, swordfish are widely distributed throughout the tropical and temperate oceans of the world. They appear in Canadian Atlantic fishing areas in early June and remain until mid-October.

Offshore fishermen catch them as far west as the Grand Banks. Once taken almost exclusively by harpooning, they are now caught principally with floating longlines.

Swordfish are marketed in fresh or frozen form. Some restrictions have been placed on swordfish sales to United States markets because of mercury levels. Marketing is permitted in Canada but limited consumption is advised.



Bluefin tuna *(Thunnus thynnus)*

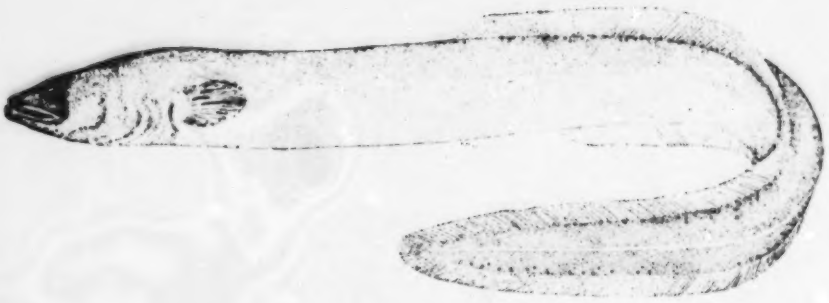
Bluefin tuna are swift wide-ranging fish which are found on both sides of the Atlantic and visit Canadian waters in the summer and early fall months. They are known to range from Labrador south to Brazil.

In Canadian waters giant bluefin, in excess of 136 kg, appear in June, and occasionally the smaller jumpers (23 to 68 kg) are seen in late August or early September.

Bluefin are beautifully streamlined fish with a bluntly-pointed nose and a robust body that tapers evenly from the shoulder region to a long, slim tail region. The head has tightly closing jaws, flat gill-covers and eyes set flush with the surrounding surfaces. The body is completely covered with scales, including a corselet of large scales in the shoulder region. Some of the fins fold into grooves or depressions thus giving a smooth contour to the body. With such shape, it is not surprising that bluefin are among the swiftest and widest-ranging fish in the sea. Adult bluefin are metallic blue with a greenish sheen on the back, shading through silver on the sides to white on the belly. In contrast with adults, young bluefin have conspicuous white vertical bars and spots along the sides which disappear gradually as the fish grow.

Bluefin tuna are excellent sportfish. In Canada, only rod and reel fishing for bluefin is permitted, although incidental catches in mackerel traps in St. Margaret's Bay, N.S., may be retained. Most of these latter fish are held in poundnets and fattened to increase their sale value.

Unlike some other tuna species which are usually canned, bluefin tuna go to market mostly in fresh and frozen form.



American eels *(Anguilla rostrata)*

American eels range along the north American coast from the Caribbean to Labrador. Spawned in the southwest North Atlantic, possibly in the region of the deep Saragasso Sea, they find their way to far reaches of coastal rivers and inland lakes. After a stay in freshwater of about five to 10 years, they return to their breeding grounds to spawn and die. They are principally caught on their downstream migration to the sea.

Eels have a long serpentine body and a pointed head. The jaws are armed with numerous needlelike teeth. Females approaching maturity average 70 to 100 cm in length and weigh 1.1 to 1.6 kg. The males rarely exceed 60 cm in length. The body colour tends to vary with the habitat. They are usually black to olive-brown over the back and yellowish white on the belly, and become silvery at the time of the spawning migration.

Although eels are caught commercially in all five Atlantic coast provinces, about 70 per cent of the total Canadian catch is in Quebec along the St. Lawrence River, particularly between Trois-Rivières and Cap Chat. Eels are taken with weirs, traps, longlines and spears.

The bulk of the catch goes to market as frozen whole fish, and some are sold fresh or smoked. About two thirds of the catch is exported.

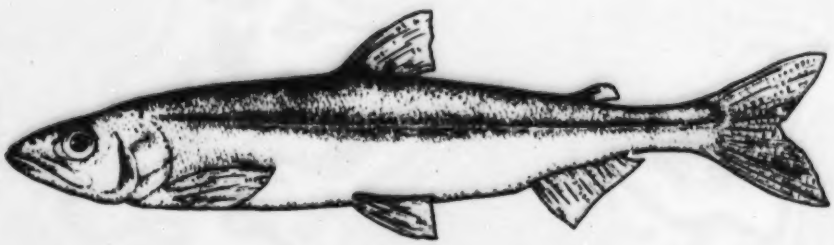
Smelt ***(Osmerus mordax)***

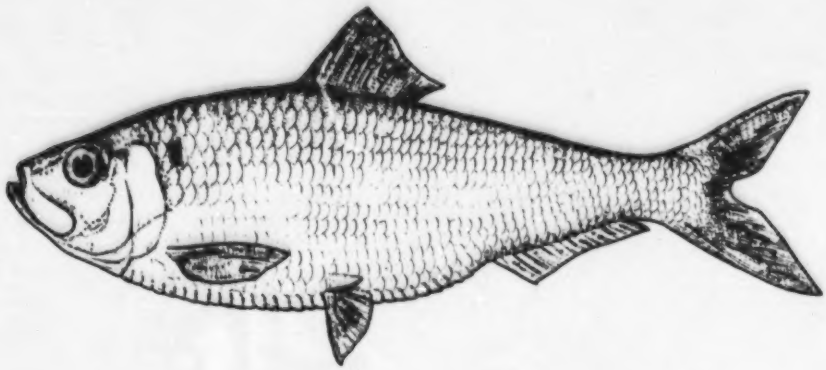
Smelt are small fish common along the Atlantic coast and highly esteemed as food. They are an inshore species which range along the coast from Labrador to New Jersey, with the centre of abundance in the southern Gulf of St. Lawrence. Like salmon, smelt leave the sea and ascend freshwater rivers to spawn. The bulk of the Canadian catch comes from the bays and estuaries of rivers flowing into the Gulf of St. Lawrence.

Smelt look somewhat like diminutive salmon. Individuals in the commercial catch range from 10 to 22 cm. They are a translucent olive-green on the back; the sides are paler with a broad longitudinal silvery band, and the belly is silvery. Fins and body are flecked with tiny dusky dots.

Adult smelt accumulate in the river estuaries in autumn but do not begin to move upstream until March. The commercial fishery begins in late autumn and continues until late February. While some fishing is done with gillnets in open water in November and December, most of it is done with trapnets set under the ice in the estuaries in January and February. A large fishery exists in the Miramichi estuary in New Brunswick.

Smelt are marketed mainly as frozen whole fish. They are graded to size and the biggest demand and the best prices are for the large fish.





Gaspereau ***(Alosa pseudoharengus)***

Gaspereau, also commonly known as alewives, are members of the herring family. They are a deep-bodied small fish, grey-green to blue-green over the back and silvery on the sides and belly. Average length is about 30 cm and average weight slightly over 225 g. A very similar species, the blueback herring (*Alosa aestivalis*) is often mixed with alewives as "gaspereau".

Gaspereau are found from Newfoundland and the southern portion of the Gulf of St. Lawrence to North Carolina. They are commonly found in inshore Atlantic waters in the spring when they swarm up coastal rivers to spawn.

The gaspereau fishery is carried on at the time of the spring upstream migration, principally by means of trapnets and weirs set in the river beds. Gillnets and dipnets are also used. Principal locations are in New Brunswick, especially in the Miramichi, Shubenacadie and Saint John rivers.

The bulk of the commercial catch is sold locally as bait for lobster and snow crab fisheries. A smaller portion is marketed as fresh fish for home consumption.

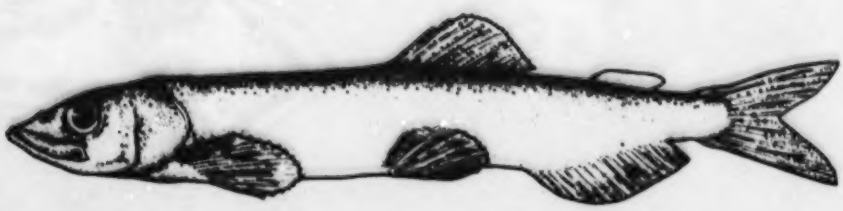
Capelin ***(Mallotus villosus)***

Capelin (or "caplin" as the name is spelled in Newfoundland) are small fish of the high seas closely related to smelt. These slender little fish are a translucent olive-green on the back, shading to silver on the sides and white over the belly. At maturity they range from 13 to 20 cm in length.

The distribution of capelin is circumpolar. They occur in all Arctic seas and range southward along the Atlantic coast of North America, occasionally as far as the Gulf of Maine. They are extremely abundant off Labrador and Newfoundland and in the Gulf of St. Lawrence around Gaspé.

Capelin are fished mainly with midwater trawls in offshore areas. During June and July when some head shoreward to spawn on or near the beaches, they are caught with various seines, traps and dipnets. Most of the populations spawn away from the coast.

During the early part of this century capelin were used extensively for raw fertilizer, for bait in the cod fishery and for dog food. While still being caught for these uses, capelin are increasingly in demand as human food in fresh, frozen and canned forms, particularly in central Europe.



Further Reading:

Leim, A.H. and W.B. Scott. 1966. *Fishes of the Atlantic Coast of Canada*. Fish. Res. Bd. of Canada Bull. No. 155.

Templeman, W. 1966. *Marine resources of Newfoundland*. Fish. Res. Bd. of Canada Bull. No. 154.

Pinhorn, A. 1976. *Living marine resources of Newfoundland-Labrador: status and potential*. Fish. Res. Bd. of Canada Bull. No. 194.

Hare, G.M. 1977. *Atlas of the major Atlantic coast fish and invertebrate resources adjacent to the Canada-United States boundary areas*. Fish. Res. Bd. of Canada Tech. Rept. 681.

Anon. 1981. *Resource Prospects for Canada's Atlantic Fisheries, 1981-87* Communications Br., Dept. of Fisheries and Oceans.

Text:

Communications Directorate
Department of Fisheries and Oceans
Ottawa, Ontario K1A 0E6

Underwater World factsheets are brief illustrated accounts of fisheries resources and marine phenomena prepared for public information and education. They describe the life history, geographic distribution, utilization and population status of fish, shellfish and other living marine resources, and/or the nature, origin and impact of marine processes and phenomena.

Others in this series:

- Alewife
- American Eel
- American Oyster
- American Plaice
- American Shad
- American Smelt
- Arctic Char
- Arctic Cod
- Atlantic Cod
- Atlantic Fishing Methods
- Atlantic Halibut
- Atlantic Herring
- Atlantic Mackerel
- Atlantic Salmon
- Atlantic Shellfish
- Atlantic Snow Crab
- Beluga
- Bluefin Tuna
- Bowhead Whale
- Capelin
- Cetaceans of Canada
- Crabs of the Atlantic Coast of Canada
- Dungeness Crab
- Grey Seal
- Haddock
- Irish Moss
- Lake Trout
- Lingcod
- Lumpfish
- Marine Fish Eggs and Larvae
- Narwhal
- Northern Shrimp
- Pacific Salmon
- Pollock
- Red Hake
- Red Sea Urchin
- Red Tides
- Redfish (Ocean Perch)
- Rockfish
- Roundnose Grenadier
- Sand Lance
- Sea Cucumber
- Sealing - A Canadian Perspective
- Sea Scallop
- Selected Freshwater Fish
- Selected Shrimps of British Columbia
- Soft-Shell Clam
- Spiny Dogfish
- Squid
- Thorny and Smooth Skates
- Trout in Canada's Atlantic Provinces
- Turbot (Greenland Halibut)
- Walleye
- White Hake
- Winter Flounder
- Witch Flounder
- Yellowtail Flounder

Published By:

Communications Directorate
Department of Fisheries and Oceans
Ottawa, Ontario
K1A 0E6

DFO/4840 UW/3

© Minister of Supply and Services Canada 1993

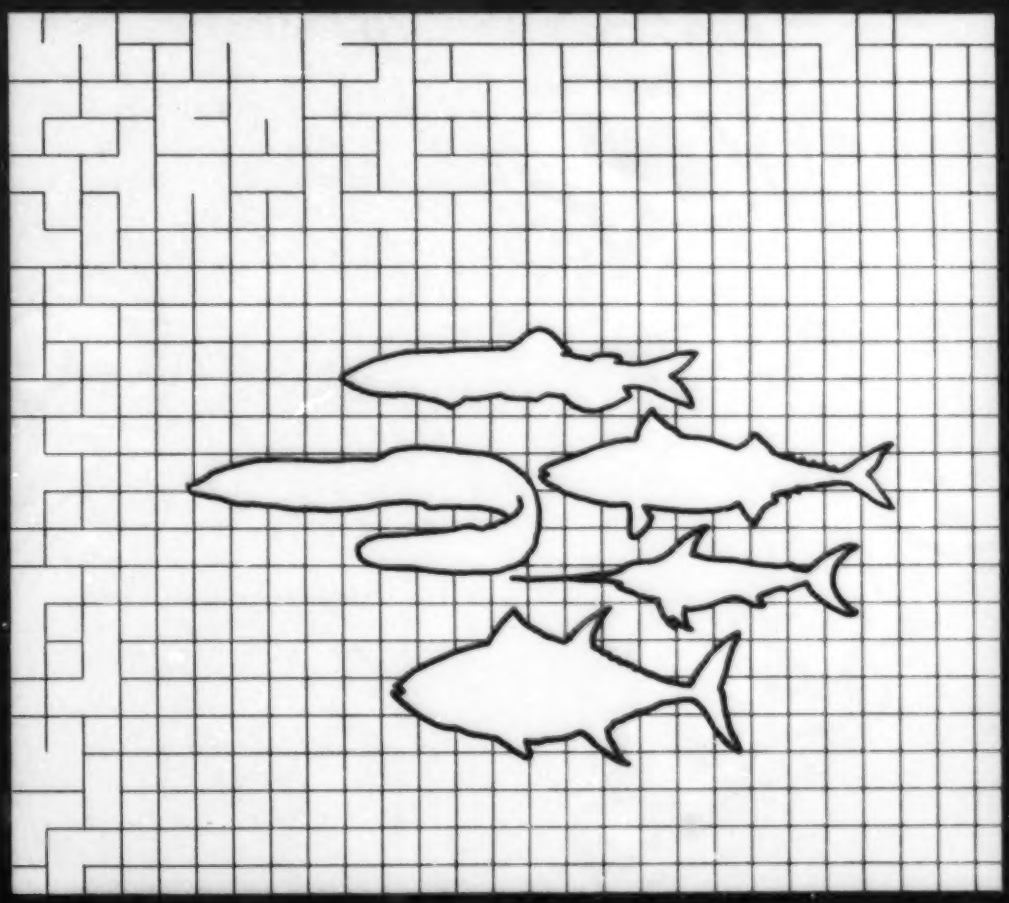
Catalogue Number Fs 41-33/3-1993E
ISBN 0-662-20548-0

Aussi disponible en français

Printed on recycled paper

Excellence scientifique • Protection et conservation des ressources • Bénéfices aux Canadiens

MV SOUS-MARIN



Pêches et Océans
Fisheries and Oceans
Canada

Les poissons pélagiques et diadromes de l'Atlantique

On appelle "pélagiques" les poissons vivant dans la colonne d'eau; on les distingue des "poissons de fond", lesquels se nourrissent et vivent près du fond. Les poissons pélagiques s'alimentent principalement dans les couches de surface ou un peu en-dessous; ils voyagent surtout par bancs importants, virant et manoeuvrant en formation serrée par des mouvements brusques.

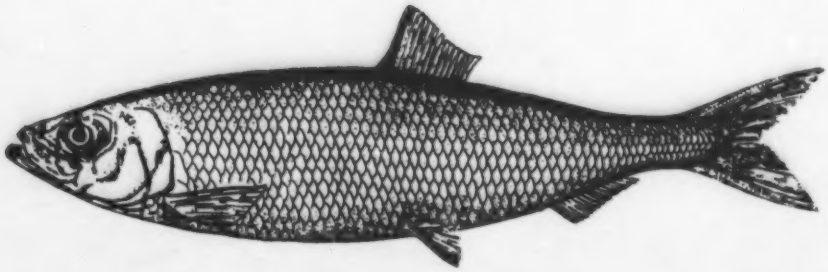
Le hareng est l'espèce pélagique la plus connue le long de la côte atlantique; par ordre d'importance économique, les autres espèces sont le maquereau, l'espadon, le thon rouge et le capelan. La plupart des poissons diadromes notamment le saumon, l'éperlan et le gaspareau, gagnent la mer et reviennent en eau douce pour le frai. L'anguille fait le contraire; elle fraie en eau salée et revient en eau douce pour se nourrir.

En général, les espèces pélagiques présentent un corps très fusiforme, un dos bleu ou gris bleuâtre et un ventre blanc argenté; c'est une sorte de camouflage qui les sert en pleine mer.

On les pêche le long des côtes et en haute mer, surtout au moyen de chaluts semi-pélagiques, de seines coulissantes, de filets maillants, d'étalières et de fascines.

Le hareng *(Clupea harengus)*

Le hareng représente la principale composante des prises annuelles de poisson de la région atlantique. On le retrouve partout au nord-ouest de la côte de l'Atlantique, du Cape Hatteras au détroit d'Hudson. La baie de Fundy, la baie Chédabouctou (N.-É.), le golfe du Saint-Laurent et les eaux côtières du nord-est et du sud de Terre-Neuve comptent parmi les zones de pêche canadiennes les plus riches.



Le corps du hareng atlantique est profilé, son dos est noir bleuâtre ou bleu verdâtre avec des reflets verts, ses flancs et son ventre sont argentés. Il est très haut, mais relativement mince; la bouche est grande, la mâchoire inférieure, légèrement en saillie. La caudale est très fourchue et il n'y a qu'une seule nageoire dorsale. Les écailles sont grandes et mal assujetties.

La taille du hareng peut atteindre jusqu'à 43 cm de longueur et son poids .68 kg. Toutefois, le poids moyen des spécimens pris est seulement .23 kg.

Les pêcheurs de sardine de la baie de Fundy, qui pêchent surtout le hareng immature, le pêchent à l'aide de fascines et de seines coulissantes. La seine coulissante donne de bons résultats pendant toutes les saisons, tandis que des fascines servent le printemps et l'été.

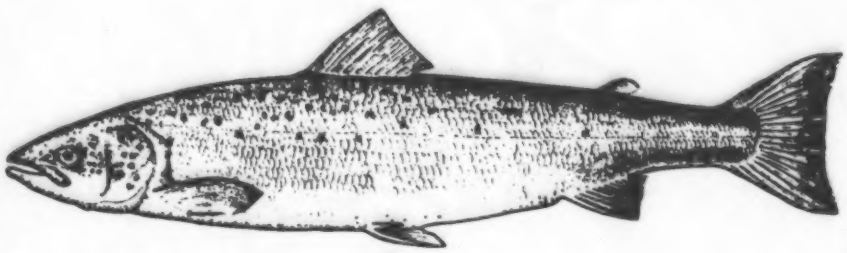
Dans la baie des Chaleurs, le détroit de Northumberland et aux Îles-de-la-Madeleine, on utilise surtout le filet maillant, le printemps, pendant le frai. Dans certaines régions, on utilise beaucoup les étalières, alors que la seine coulissante est le principal engin de pêche utilisé dans la pêche du hareng au large de la côte atlantique de la Nouvelle-Écosse.

Le hareng est utilisé et vendu sous diverses formes. Environ la moitié du poisson pris est vendu frais ou congelé sous forme de poisson préparé et de filet, le quart est transformé parfois salé et mariné; le reste est mis en conserve, surtout sous forme de sardines, de filets de kippers et de filets, ou réduit en farine de poisson et en huile.

Le saumon atlantique *(Salmo salar)*

Le saumon atlantique a une renommée mondiale comme poisson prisé par les pêcheurs sportifs; sa combativité et sa délicieuse chair rose en font une prise remarquable. Sur le marché, comme poisson commercial, il se vend plus cher que la plupart des autres espèces.

Issu en eau douce, le saumon de l'Atlantique migre en eau salée où il séjourne d'une à plusieurs années avant de retourner à son cours d'eau



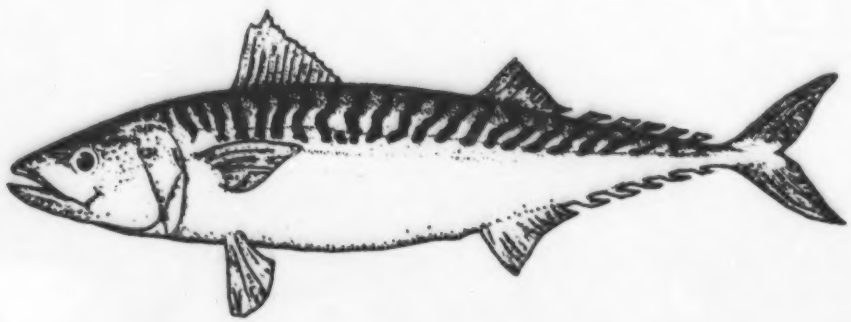
natal pour y frayer. On le retrouve des deux côtés de l'Atlantique du Nord. Le long des côtes nord-américaines, son aire va de la baie de l'Ungava jusqu'au nord de la Nouvelle Angleterre. La plupart des rivières canadiennes y compris celles du golfe du Saint-Laurent connaissent des "montaisons" de saumon.

Comme les autres salmonidés, le saumon atlantique a une corps quelque peu comprimé, mais profilé, de petites écailles et une petite nageoire dorsale adipeuse tout près de la queue. La couleur varie avec l'âge. En mer, les flancs et le ventre du saumon sont argentés, tandis que le dos passe par diverses teintes de brun, de vert et de bleu. De nombreuse taches noires, d'ordinaire en forme d'X, sont parsemées sur le corps.

Son poids peut atteindre 28 kg, mais il se situe plus souvent au-dessous de 14. En moyenne, les individus pris par les pêcheurs commerciaux pèsent 4,5 kg.

La pêche commerciale du saumon atlantique est uniquement permise dans certaines zones avec des filets-trappes ou des filets maillants. En rivière, seule la pêche à la ligne est permise.

Le saumon se vend frais, congelé ou fumé.



Le maquereau *(Scomber scombrus)*

Le maquereau a un corps fusiforme; c'est un rapide nageur et un poisson d'océan qui va loin en pleine mer. C'est à la fin de mai, et par grands bancs, qu'il s'approche de la côte atlantique canadienne. À l'automne, il retourne vers la mer et les eaux plus chaudes entourant le plateau continental. Le parcours de la migration varie quelque peu d'année en année, comme l'abondance de l'espèce.

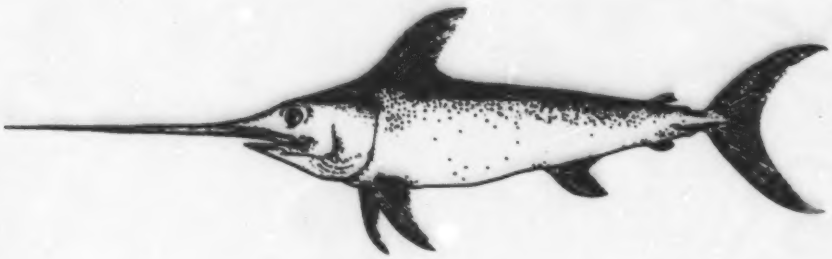
Le maquereau bleu, l'un des plus beaux poissons, se reconnaît facilement aux bandes foncées décorant son dos à la façon d'un tigre, à son corps bleu et argenté et aux petites pinnules près de la queue. Ses écailles sont très petites. Sa taille atteint 53 cm et son poids, 1,8 kg.

On pêche le maquereau des deux côtés de l'Atlantique du Nord. Du côté nord-américain, on le retrouve depuis l'île Black, au Labrador, jusqu'à Cape Hatteras (Caroline du Nord).

Dans les eaux canadiennes, on le pêche de la baie de Fundy à Terre-Neuve; les meilleures prises se font au sud-ouest de la Nouvelle-Écosse et dans le golfe du Saint-Laurent près des Îles-de-la-Madeleine, de l'Île-du-Prince-Édouard et du Cap-Breton.

Environ un tiers du maquereau est pris dans des seines coulissantes, un autre tiers dans des filets-trappes et des fascines, et le reste, dans des filets fixes, des filets maillants et des chaluts.

Le maquereau est un poisson délicieux, mais il se conserve moins bien que d'autres espèces dont les tissus sont moins huileux. La consommation domestique de maquereau salé, fumé et frais est importante alors qu'on exporte beaucoup de maquereau salé ou mariné. De petites quantités sont mises en conserve ou utilisées comme appât pour l'espadon et le homard.



L'espadon *(Xiphias gladius)*

L'espadon tire son nom de sa mâchoire supérieure en forme d'épée qui peut mesurer autant que le tiers du corps lui-même.

Il peut mesurer jusqu'à 4,5 m et peser plus de 450 kg, mais le poids habillé des prises canadiennes varie entre 18 et 159 kg.

Son dos et le haut de ses flancs sont de tons violâtres métalliques foncés, tandis que le ventre est gris argenté et blanc. Il se distingue particulièrement à sa peau sans écailles, à sa bouche édentée et à son épée.

Poisson migrateur, l'espadon est largement distribué dans toutes les mers tropicales et tempérées du monde. Il fréquente à partir du début juin les zones de pêche de l'Atlantique où il reste jusqu'à la mi-octobre.

Les pêcheurs hauturiers en capturent aussi loin à l'ouest qu'au Grand banc. Jadis, les pêcheurs utilisaient presque exclusivement le harpon; aujourd'hui, ils utilisent surtout les palangres flottantes.

L'espadon est vendu frais ou congelé. Toutefois, pour la protection du consommateur, des restrictions frappent, en Amérique du Nord, la vente de l'espadon, à cause du taux de présence de mercure dans les spécimens les plus grands. Mais là où des mesures de sécurité ont été respectées, une vente contrôlée peut être permise.

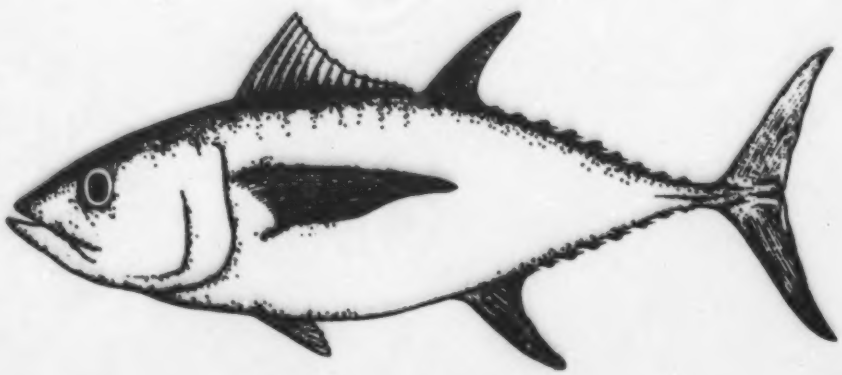
Le thon rouge *(Thunnus thynnus)*

Le thon rouge est un nageur rapide et un grand voyageur des hautes mers que l'on rencontre des deux côtés de l'Atlantique; il fréquente les eaux canadiennes en été et au début de l'automne. Son habitat s'étend du Labrador jusqu'au Brésil.

Les thons géants (plus de 136 kg) apparaissent dans les eaux canadiennes en juin, et à l'occasion on en rencontre des plus petits, des sauteurs (23 à 68 kg), à la fin août ou au début septembre.

Le thon rouge est un très beau poisson, à tête conique, au corps fusiforme, fort, peu comprimé, diminuant régulièrement à partir de la région des épaules pour se terminer par une longue queue mince. La tête présente des mâchoires symétriques, des opercules branchiaux plats et des yeux affleurant la surface. Le corps est couvert d'écailles; celles de la région pectorale, plus grandes, forment un corselet. Certaines nageoires se replient dans des rainures ou dépressions, donnant ainsi un contour lisse au corps. Étant donné sa forme, il n'est pas surprenant que le thon rouge soit l'un des plus rapides poissons des mers et l'un des plus répandus. Le thon rouge adulte est d'un bleu métallique, son dos a des reflets verts devenant argentés sur les côtés et blanc sur sa face ventrale. Contrairement aux adultes, les jeunes thons rouges ont des barres verticales et des taches blanches sur les côtés, qui disparaissent graduellement.

Le thon rouge est un excellent poisson recherché par les pêcheurs sportifs. Au Canada, seule la pêche à la canne et au moulinet est permise, quoique l'on peut conserver les exemplaires pris accidentellement dans les cages à maquereau de la baie de St. Margaret



(Nouvelle-Écosse). La plupart de ces derniers sont conservés dans des enclos en filet et engraissés afin d'en augmenter la valeur de revente.

Contrairement aux autres thons habituellement mis en conserve, le thon rouge est surtout vendu frais ou congelé.

L'anguille d'Amérique *(Anguilla rostrata)*

L'anguille d'Amérique fréquente les eaux côtières de l'Amérique du Nord, du Labrador aux Caraïbes. Le frai a lieu dans la région sud-ouest de l'Atlantique du Nord, probablement dans les profondeurs de la mer des Sargasses; l'anguille parcourt de grandes distances, remontant les cours d'eau côtiers jusqu'aux lacs intérieurs. Après avoir vécu de cinq à dix ans en eau douce, elle retourne à son lieu d'origine pour frayer et mourir. Le gros des prises se fait lors de la migration vers la mer.

L'anguille a la forme allongée d'un serpent et une tête pointue. Ses mâchoires sont armées de nombreuses dents en aiguille. Lorsqu'elles atteignent la maturité, les femelles mesurent en moyenne de 70 à 100 cm et pèsent de 1,1 à 1,6 kg. La taille des mâles dépasse rarement 60 cm. La coloration varie avec l'habitat; le dessus allant du noir au brun sale, les flancs teintés de jaune, le ventre blanc jaunâtre devenant argenté à l'approche de la migration de frai.

Quoiqu'on la pêche commercialement dans les cinq Provinces atlantiques, 70 pour cent du total des prises canadiennes se font au Québec, surtout entre Trois-Rivières et Cap-Chat le long du fleuve Saint-Laurent. L'anguille se pêche au moyen de fascines, de trappes, de palangres et de dards.

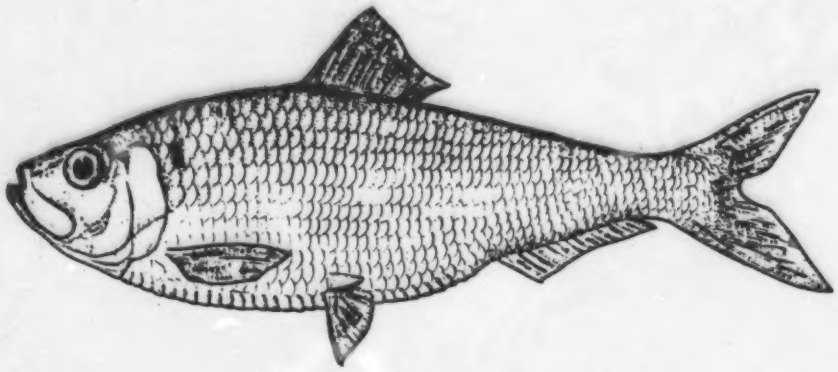
Le gros des prises est vendu sur le marché comme poisson entier congelé et une petite partie, frais ou fumé. Environ les deux tiers des prises sont exportées.

L'éperlan *(Osmerus mordax)*

L'éperlan est un petit poisson abondant le long de la côte atlantique et très apprécié comme nourriture. C'est une espèce côtière dont l'aire s'étend du Labrador au New Jersey; il est surtout abondant dans le sud du golfe du Saint-Laurent. À l'instar du saumon, c'est un migrateur qui remonte les rivières pour frayer en eau douce. Le gros des prises canadiennes se fait dans les baies et les estuaires se déversant dans le golfe du Saint-Laurent.

L'éperlan ressemble un peu au saumon, en miniature. Sa taille moyenne pour les prises commerciales varie de 10 à 22 cm. Sa coloration du dessus est d'un vert olive transparent, ses flancs sont plus pâles, avec une large bande longitudinale argentée et son ventre est argenté; son corps et ses nageoires sont parsemés de petits points noirâtres.

Les adultes se regroupent dans les estuaires des rivières à l'automne, mais ce n'est qu'en mars qu'ils commencent leur remontée. La pêche commerciale débute à la fin de l'automne et se poursuit jusqu'à la fin février. Une partie de la pêche se fait avec des filets maillants en eau libre en novembre et en décembre, mais le gros se fait avec des filets



On le pêche surtout le printemps au moment de la montaison, avec des filets et des fascines fixées aux lits des rivières, mais aussi à l'aide de filets maillants et d'épuisettes. Les principaux sites de pêche sont surtout dans la Miramichi (Nouveau-Brunswick), à Shubenacadie et dans la rivière Saint-Jean.

La presque totalité des prises commerciales est vendue sur le marché local comme appât pour la pêche du homard et du crabe des neiges. Une petite partie du poisson frais va à la consommation domestique.

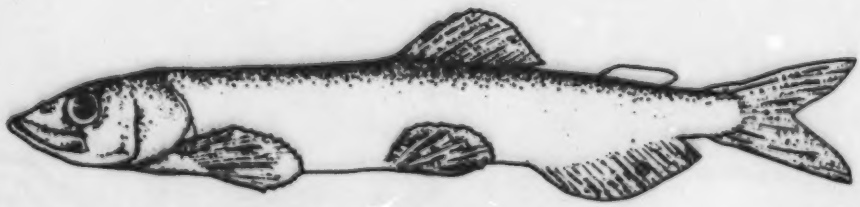
fixes installés sous les glaces des estuaires en janvier et en février. Une pêche importante se pratique dans l'estuaire du Miramichi, au Nouveau-Brunswick.

Les éperlans sont surtout vendus congelés. Ils sont classés selon leur taille et le plus gros poisson est plus en demande et apporte le meilleur prix.

Le gaspareau ***(Alosa pseudoharengus)***

Le gaspareau fait partie de la famille des harengs. C'est un petit poisson dont le corps est haut, le dessus vert grisâtre ou verdâtre et les flancs et le ventre, argentés. Sa taille moyenne est d'environ 30 cm et son poids, d'un peu plus de 225 g. Une espèce similaire, l'alose d'été (*Alosa aestivalis*) se trouve souvent parmi les faux-harengs comme "gaspareau".

Son aire s'étend de Terre-Neuve et de la partie sud du golfe du Saint-Laurent jusqu'en Caroline du Nord. Au printemps, on le trouve souvent le long des côtes de la région atlantique lors de la montaison de frai dans les rivières.



Le capelan ***(Mallotus villosus)***

Le capelan (ou caplin comme on l'appelle à Terre-Neuve) est un petit poisson de haute mer très proche de l'éperlan. Son corps allongé est d'un vert olive transparent sur le dessus, argenté sur les côtés et blanc sur le ventre. À maturité, il mesure de 13 à 20 cm.

Sa répartition est circumpolaire. On le retrouve dans toutes les mers arctiques et le long de la côte atlantique de l'Amérique du Nord, occasionnellement jusqu'au golfe du Maine. Il abonde au large du Labrador, de Terre-Neuve et dans le golfe du Saint-Laurent, près de la Gaspésie.

En haute-mer, on le pêche surtout au chalut semi-pélagique. En juin et en juillet, on utilise diverses seines, trappes et épuisettes alors qu'une partie du stock se dirige vers la côte pour le frai. Mais la plus grande partie fraie au large.

Au début du siècle, on utilisait beaucoup le capelan comme engrais brut, comme appât pour la pêche à la morue et comme nourriture pour chiens. Quoiqu'on en pêche toujours à ces fins, la consommation humaine de capelans frais, congelés et en conserve augmente sans cesse, notamment en Europe centrale.

Lectures recommandées

A.H. Leim/W.B. Scott 1972. *Poissons de la côte atlantique du Canada*. Office des recherches sur les pêcheries du Canada Bulletin N° 155.

Templeman, W. 1966. *Marine resources of Newfoundland*. Fish. Res. Bd. of Canada Bull. No. 154.

Pinhorn, A. 1978. *Ressources marines vivantes de Terre-Neuve et du Labrador: situation actuelle et possibilités d'exploration*. Bulletin no 194 F de l'Office des recherches sur les pêcheries du Canada.

Hare, G.M. 1977. *Atlas of the major Atlantic coast fish and invertebrate resources adjacent to the Canada-United States boundary areas*. Fish. Res. Bd. of Canada Tech. Rept. 681.

Anon. 1981. *Perspectives concernant les ressources halieutiques de l'Atlantique canadien 1981-1987*. Direction des Communications, Ministère des Pêches et des Océans.

Texte:

Communications
Pêches et Océans
Ottawa (Ontario)
K1A 0E6

Les fiches d'information sur le **monde sous-marin** sont de courts comptes rendus illustrés sur les ressources des pêches et les phénomènes du monde marin, préparés tant pour renseigner que pour éduquer le public. On y trouve une bonne description du cycle de vie, de la distribution géographique, de l'état et de l'exploitation des stocks de poissons, des mollusques, des crustacés et des autres organismes vivants du monde marin, ainsi que des renseignements sur l'origine et les effets de phénomènes ou de réactions du monde marin.

Dans la même série :

L'aiglefin
L'aiguillat commun
L'alose savoureuse
L'anguille d'Amérique
La baleine boréale
Le béluga
Le calmar
Le capelan
Les cétacés du Canada
La chasse du phoque - Perspective canadienne
Les concombres de mer
Le crabe des neiges de l'Atlantique
Le crabe dormeur
Les crabes de la côte atlantique du Canada
La crevette nordique
Le doré jaune
Les eaux rouges
L'éperlan arc-en-ciel
Espèces choisies de crevettes de la Colombie-Britannique
Espèces choisies de poissons d'eau douce
Le flétan de l'Atlantique
Le gaspareau
La goberge
Le grenadier de roche
La grosse poule de mer
Le hareng de l'Atlantique
L'huître américaine
Le lançon
La limande à queue jaune
Le maquereau bleu
La merluche blanche
La merluche-écureuil
Les méthodes de pêche de l'Atlantique
Mollusques et crustacés de l'Atlantique
La morue de l'Atlantique
La morue-lingue
La mousse d'Irlande
La mye
Le narval
Les œufs et les larves de poissons marins
L'omble chevalier
L'oursin rouge géant
Les pétoncles
Le phoque gris
La plie canadienne
La plie grise
La plie rouge
Les poissons de fond de l'Atlantique
La raie épineuse et raie lisse
Le saida
Le saumon de l'Atlantique
Le saumon du Pacifique
Les scorpènes
Le sébaste
Le thon rouge
Le touladi
Truites des provinces de l'Atlantique
Le turbot du Groenland

Publié par:
Direction générale des communications
Ministère des Pêches et des Océans
Ottawa (Ontario)
K1A 0E6

MPO/4840 MS/3

© Ministre des Approvisionnements et Services Canada 1993
Numéro de catalogue Fs 41-33/3-1993F
ISBN 0-662-98272-X

Also available in English

Imprimé sur du papier recyclé